

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2018

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**
Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

T.05-01-19.01

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
CZEŚĆ PRAKTYCZNA

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

Przygotuj polędwicę porcjowaną w opakowaniach jednostkowych po 500 g (± 50) każde, zgodnie ze Sposobem wykonania. Każde z czterech opakowań jednostkowych powinno zawierać 5 plastrów polędwicy po 100 g (± 10) każdy.

Wypełnij Tabelę 1. *Wskaźnik uzysku polędwicy z wykrawania schabu.*

Opracuj *Projekt etykiety na opakowanie jednostkowe polędwicy porcjowanej*, korzystając z Informacji do przygotowania etykiety, wypełnij Tabelę 2.

Na stanowisku pracy są przygotowane niezbędne surowce i materiały pomocnicze.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska.

Wypełnioną w arkuszu egzaminacyjnym dokumentację oraz sporządzoną na 4 tackach wyporcjowaną polędwicę pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym. Uporządkuj stanowisko po zakończeniu pracy.

Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

Sposób wykonania

1. Przygotuj wagę do ważenia.
2. Zważ schab z kością, wynik zapisz jako masę M_1 w Tabeli 1. *Wskaźnik uzysku polędwicy z wykrawania schabu*, z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.
3. Przeprowadź wykrawanie schabu - odetnij z powierzchni zewnętrznej schabu warstwy tłuszczu zewnętrznego, odetnij najdłuższy mięsień grzbietu od przepołowionych kręgów piersiowych. Wykrój mięśnie międzyżebrowe wraz z tkanką łączną międzyżebrową, oczyść kości z pozostałości mięsa.
4. Otrzymane elementy z wykrawania schabu ułóż osobno w pojemnikach oznaczonych: kości, mięso kl. II, tłuszcz drobny, polędwica.
5. Dokonaj obróbki otrzymanej polędwicy - usuń z niej drobne strzępy mięsa i tłuszczu, powierzchnię mięsa wyrównaj, nie usuwaj mizdry. Zważ otrzymaną polędwicę, wynik ważenia M_2 zapisz w Tabeli 1. *Wskaźnik uzysku polędwicy z wykrawaniu schabu*. Następnie oblicz wskaźnik uzysku polędwicy z wykrawania schabu, korzystając z podanego wzoru. Wynik obliczeń podaj z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.
6. Podziel polędwicę na równe plastry po około 100 g (± 10) i grubości około 2 cm, nadając im regularny podłużny/owalny kształt.
7. Następnie na 4 tackach/opakowaniach jednostkowych umieść po 5 sztuk plastrów polędwicy. Każdy plaster polędwicy powinien ważyć 100 g (± 10).
8. Tacki/opakowania jednostkowego owiń szczelnie folią spożywczą wykorzystując, zgrzewarkę lub ręcznie.
9. Zabezpiecz niewykorzystane surowce mięsne, odkładając je do lodówki.
10. Uporządkuj stanowisko pracy.
11. Wykonaj Projekt etykiety opakowania jednostkowego polędwicy porcjowanej, uzupełniając Tabelę 2.

Informacje do przygotowania etykiety

- w miejscu nazwy producenta podaj swój numer PESEL,
- w miejscu daty produkcji – podaj datę egzaminu,
- polędwicę należy przechowywać w temperaturze od 0°C do +4°C przez 4 dni, po otwarciu opakowania przechowywać nie dłużej niż 24 godziny w temperaturze od 0°C do +4°C,
- polędwicę należy spożyć po obróbce cieplnej, nadaje się do pieczenia, smażenia, grillowania.

Czas na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 3 rezultaty:

- wyporcjowana polędwica,
- wskaźnik uzysku polędwicy z wykrawania schabu - Tabela 1,
- projekt etykiety na opakowanie jednostkowe polędwicy porcjowanej - Tabela 2,

oraz

przebieg przygotowania polędwicy porcjowanej.

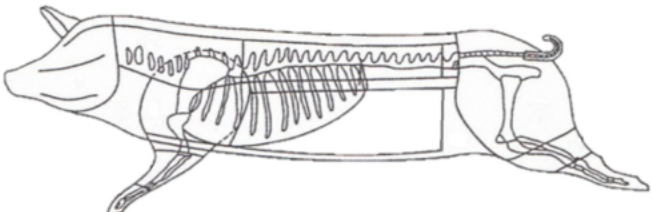
Tabela 1. Wskaźnik uzysku polędwicy z wykrawania schabu

Surowce mięsne	Masa [kg]	Wskaźnik uzysku elementu [%] gdzie $W = [M_2/M_1] \times 100\%$
Schab z kością M_1^*		$W^{**} =$
Polędwica z wykrawania M_2^*		

**Masę mięsa w [kg] podaj z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.*

***Wynik obliczeń podaj z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.*

Tabela 2. Projekt etykiety na opakowanie jednostkowe polędwicy porcjojanej

Nazwa wyrobu	
Data produkcji	
Data przydatności do spożycia	
Masa netto [g]	
Warunki przechowywania	
Warunki przechowywania po otwarciu opakowania	
Przeznaczenie produktu	
Nazwa producenta	
Element półtuszy wieprzowej z którego otrzymuje się polędwicę - nazwa	
Element półtuszy wieprzowej poddany obróbce – zamaluj długopisem.	

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)